

Un canard aux olives

Hachez finement le foie de votre canard avec 100 g. d'olives vertes dénoyautées et 100 g. de lard non fumé et mélangez le tout à un peu de mie de pain trempée dans du lait chaud, essorée et pilée. Salez, poivrez légèrement, et farcissez la bestiole avec cette préparation. Recousez-la bien

et faites-la rôtir comme indiqué dans la recette précédente.⁷ Lorsque le canard est cuit, retirez-le, tenez-le au chaud. Rajoutez un peu de beurre dans la cocotte, puis une cuillerée à soupe de farine. Mouillez ensuite avec du bouillon et un petit verre de vin blanc, ou du jus de citron si vous le préférez. Ajoutez alors à cette sauce, lorsqu'elle aura la consistance voulue, 150 g. d'olives dénoyautées, entières, que vous laisserez chauffer ainsi pendant 10 à 12 minutes. Dressez le canard découpé sur un plat chaud, nappez-le de sauce, et garnissez-le tout autour avec les olives. Servez le reste de sauce à part.

* Canard à l'orange

